

|                |   |
|----------------|---|
| Name / Nombre: | <b>RAISINS GRAPES IN SCRAPS.</b><br>PASAS DE UVA EN TROZOS. |
|----------------|---|

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Denominación comercial: | PASAS DE UVA SIN SEMILLA EN TROZOS "USO INDUSTRIAL EXCLUSIVO" |
|-------------------------|---|

**GENERAL CHARACTERISTICS / Características generales**

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Definition / Definición:    | This product is made from fresh fruit, clean, sound and mature, free of foreign matter and extraneous vegetable matter. The fruit is processed under Good Manufacturing Practices (GMP) in accordance with national standards, FSSC 22000, and the requirements of target markets.<br>Este producto es elaborado a partir de frutos frescos, limpios, sanos y maduros, libres de materias extrañas y restos vegetales. La fruta es procesada bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en conformidad con estándares nacionales, FSSC 22000, y los requerimientos de los mercados de destino. |
| Ingredients / Ingredientes: | Seedless grapes raisins / Pasas de uva sin semilla.<br>High Oleic Vegetal Oil (< 0,5%) / Aceite vegetal alto oleico (< 0,5%).<br>Rice flour (5-10%) / Harina de Arroz (5-10%)   |

**SENSORY CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Colour / Color:                  | Brown to dark brown.<br>Marrón a marrón oscuro.   |
| Flavor and aroma / Sabor y olor: | Sweet. Typical of raisins. Free of undesirable odors and flavors.<br>Dulce. Típicos de pasas de uva. Libre de olores y sabores indeseables. |
| Size / Tamaño                    | LI= 350 units/100g ; Óptimo= 590 units/100g ; LS= 665 units/100g  |

**PHISICAL- CHEMICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS FISICO – QUÍMICAS**

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Moisture / Humedad: | 14 – 18 % |
| °Brix / ° Bx:       | 76 - 80   |
| pH / pH:            | 3,8 – 4,0 |

**MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

|   |                    |
|---|--------------------|
| Standard Plate Count / Aeróbios totales | < 3000 CFU/gr.     |
| Mold / Mohos.                           | < 4000 CFU/gr.     |
| Yeast / levaduras                       | < 2000 CFU/gr.     |
| Coliforms / Coliformes                  | < 50 CFU/gr.       |
| E. Coli / E. Coli                       | Absence / Ausencia |

|            |                    |
|------------|--------------------|
| Salmonella | Absense / Ausencia |
|------------|--------------------|

| TOLERANCES / TOLERANCIAS:                       |  |
|---|--|
| Stems <3 mm / Tallos < 3 mm                     | 33 units / Kg  |
| Stems <3-8 mm / Tallos 3-8 mm                   | 10 units/ Kg   |
| Stems >8 mm / Tallos > 8 mm                     | 4 units /10Kg  |
| Other foreign matter / Otras materias extrañas: | No tolerance / Stones, wood, plastic, nylon, etc)<br>Sin tolerancia (Piedras, madera, plástico, nylon) |

| PACKAGING MATERIALS / MATERIALES DE EMBALAJE |  |
|--|--|
| Primary packing / Embalaje primario:         | Blue polyethylene bag, thickness: 40 microns.<br>Bolsa de polietileno color azul (40 micrones espesor) |
| Secondary packing / Embalaje secundario:     | Cardboard box, capacity 10 Kg.<br>Caja de cartón capacidad 10 kilos netos                              |
| Tape / Cinta:                                | Plastic blue / Plástica color azul.  |

| LABEL INFORMATION / INFORMACIÓN DE LA ETIQUETA:  |  |
|--|--|
| Product name / Nombre de Producto<br>National registration numbers / RNPA y RNE<br>Lot number and date production / Fecha y lote de Producción.<br>Net weight (Kg) / Peso Bruto (Kg).<br>Shelf life / Vida útil del producto.<br>Name and address of manufacturer / Nombre y Dirección del fabricante.<br>Contry of origin / País de origen. |  |

| OTHER CHARACTERISTICS / OTRAS CARACTERÍSTICAS              |  |
|--|--|
| Intended use / Uso previsto                                | This product are mainly used as an industrial ingredient in fruit preparations for dairy, mixed fruit, ceral bars and muesli. / Este producto es usado principalmente como ingrediente industrial en preparaciones de fruta para lácteos, mix de frutas barras de cereales y muesli.                                   |
| Shelf life /Vida útil:                                     | 12 month / 12 meses.   |
| Storage and shipping conditions / Almacenaje y transporte: | Store in a cool, dry place out of direct sunlight.<br>Avoid shock and / or rough handling, which may affect the packing and damage the contents.<br>Mantener en lugar fresco y seco al abrigo de exposición solar.<br>Evitar los golpes y/o manejo brusco, que pudieran afectar al embalaje y deteriorar el contenido. |

| ADDITIONAL INFORMATION / INFORMACION COMPLEMENTARIA |   |
|---|---|
| Packing list  | Detailis of Lot number and date production / Detalle de lotes y fechas de producción.<br>Tolerances summary / Resumen de tolerancias.<br>Microbiological information (each sheeping) / Información microbiológica (cada despacho) |



SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

**PASAS DE UVA EN TROZOS**

EPT 007  
Rev.2

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Polulants / Contaminantes | Monitoring of pesticide residues (analysis and records of applications) / Monitoreo de residuos de pesticidas (análisis de residuos y registros de aplicaciones)<br>Monitoring heavy metals / Monitoreo de metales pesados |
|---------------------------|--|

PREPARÓ  
Equipo Inocuidad

REVISÓ  
Pablo Rueda

APROBÓ  
Carlos Mondotte

FECHA DE VIGENCIA  
15/DIC/2017

Pág. 3 de 3